EN-LIGNE AU
WWW.DISTILLERIE.TV

LA DISTILLERIE ★ MONTRÉAL ★

300 ONTARIO EST
514-288-7915
№1 QUARTIER LATIN

2047 MONT-ROYAL EST
514-523-8166
№2 PLATEAU MONT-ROYAL

JOURNAL DE LA DISTILLERIE ÉDITION NO.20, NOV. 2010

GUEULE DE BOIS — BOIRE DU MYTHE

ÉDITORIAL PAR LE BUVEUR

J'ai commencé à aimer le whiskey avant même que mon palais ne s'accoutume à son caractère. Un peu comme les gens en amour avec l'amour : ce que j'ai longtemps préféré du whiskey, c'est l'idée du whiskey, celle que je me faisais du whiskey et de ceux qui en buvaient.

L'envie irrésistible d'entrer dans un bar et commander, sans la moindre hésitation, un bourbon « straight »…

Le siffler d'un trait, sans broncher…

Et tant qu'à y être, demander au bartender, qui s'appelera Lloyd ou Frank ou Al, de laisser la bouteille là…

J'ai toujours été persuadé qu'il y avait quelque chose d'immensément romantique et de totalement « tough » dans cet acte mythique qu'est de boire du whiskey. En fait, avant d'avoir véritablement apprivoisé le spiritueux, on pourrait dire qu'il y a quelque chose de romantique à le commander, soit, même s'il demeure relativement « tough » à boire.

Parce que le bourbon, c'est un peu comme un cheval qui n'a jamais été monté : il faut le débourrer. Entrer dans le pacage avec la bête quasi sauvage, sceller son whiskey et le monter. Il y a quelque chose de casse-gueule là-dedans, dans ce rodéo, et la majorité, si ce n'est pas la totalité des cavaliers se retrouvent par terre, k.o. Il y a ceux qui se relèvent et qui remontent. Les vrais. Ceux de la trempe de Clint Eastwood et des films de Sergio Leone. Il y a ceux-là, et il a ceux qui laissent tomber : il y a ceux qui boivent de la vodka.

C'est qu'il faut dire que la majorité des gens ignore qu'avant le débourrage, avant de monter le whiskey, il y a quelque chose qu'on appelle la « familiarisation », la « mise en confiance ». C'est un procédé assez simple, mais qui peut prendre du temps. Toucher l'animal et apprendre à le connaître. Marcher avec lui. Doucement.

Il est important de bien présenter son whiskey à son palais, quitte à lui organiser différentes « dates »; faire un tour d'horizon. Comme en amour, il faut apprendre à se connaître soi-même – ses goûts, ses envies, ses faiblesses – puis accepter de se laisser envahir par le feu de l'autre. Apprivoiser nos différences et finalement, peut-être, devenir «un».

Bien qu'il y ait beaucoup de buveurs de bourbon monogames, c'est un monde où la polygamie est plutôt bien vue et où le fait de flirter une soirée de temps avec une ex-flamme est monnaie courante. Parce que même si on s'attache à un whiskey, qu'il nous accompagne dans de bons et de moins bons moments, pour le meilleur et pour le pire, contrairement à une femme, on est toujours heureux d'avoir la chance de le partager avec son meilleur chum.

> *… même si on s'attache à un whiskey, qu'il nous accompagne dans de bons et de moins bons moments, pour le meilleur et pour le pire, contrairement à une femme, on est toujours heureux d'avoir la chance de le partager avec son meilleur chum.*

Regarder sa robe, c'est se souvenir de toutes ces soirées qui sont derrières et de tous ces sentiments avec lesquels il nous a aidés à jongler. C'est les dérapes entre en gars. C'est les filles du temps jadis, suivies des dérapes entre gars. C'est pas mal de mes histoires: celles que ça m'a créées et celles que ça m'a fait oublier.

Il n'y pas rien comme verser son bourbon dans un verre et entendre la voix de Frank Sinatra. De Willie Nelson. De Tom Waits.

Le laisser rouler sur sa langue, c'est se réconforter de celle d'Hemingway, de Kerouac ou de Bukowski.

Fermer les yeux et l'avaler, finalement, finalement se laisser réchauffer tout entier, et devenir John Wayne, Humphrey Bogart et Marlon Brando. Les trois en même temps.

Pourquoi elle a une boule de sorbet dans son pot?

Parce qu'elle l'a pris au bar à Mojito!

Cocktails du jour, créations inédites, offrez-vous une expérience de taille au petit bar du fond!

On vous accueille du jeudi au samedi à **La Distillerie #2 au Bar à Mojito** : le petit bar où il se passe de grandes choses!

LE BEC VERSEUR

PAR ALEXANDRE LEFEBVRE

LIVIN' IN AMERICA

Pour tracer l'historique du whiskey en Amérique, il faut remonter au temps de la colonisation. Au troisième quart du dix-huitième siècle, une vague d'immigrants Irlandais de descendance écossaise arrive sur la côte est du continent. Sitôt arrivés, ils migrent vers l'Ouest, là où de grandes parcelles de terre sont données pourvu qu'on y construise une cabane et qu'on y fasse pousser du maïs. D'autres immigrants, d'Allemagne ceux-ci, font le même voyage, et c'est dans ce qui allait devenir le Kentucky qu'une grande partie de ces nouveaux arrivants s'installe. Ces braves gens triment dur et réussissent à gagner leur pitance grâce au troc et milices à combattre contre ses propres citoyens. Les distillateurs de l'époque ne veulent pas payer la taxe sur l'alcool qu'ils produisent. L'argent est rare et l'alcool sert souvent de monnaie d'échange pour acquérir de la nourriture et des biens. Alors même que les distillateurs réussissent à vivre relativement confortablement grâce au troc, ils n'ont pas d'argent liquide afin de payer la nouvelle taxe de leur président.

Certains combattront jusqu'au bout, se voyant pour la plupart emprisonnés et contraints à payer leur dû. D'autres profiteront d'une mesure qui vise à peupler l'Ouest davantage et se verront offrir un pardon pourvu qu'ils marchent vers le coucher de soleil et acceptent désormais de payer la nouvelle taxe. Ils migrent donc massivement vers l'état de l'herbe bleue; là où l'eau est abondante et le maïs, pousse, pour ainsi dire, tout seul. Non seulement le maïs est-il facile à cultiver, ses grains contiennent de grandes quantités de sucres fermentables. L'eau qui coule dans le sous-sol du Kentucky est filtrée par de grands dépôts de calcaire; son profil minéral unique la rend parfaite pour confectionner du whiskey. Avec le maïs comme ingrédient de base, un nouveau genre de whiskey voit le jour.

> *L'eau qui coule dans le sous-sol du Kentucky est filtrée par de grands dépôts de calcaire; son profil minéral unique la rend parfaite pour confectionner du whiskey.*

On l'appelle : « Western whiskey », « Frontier whiskey » ou « Kentucky whiskey », mais ce n'est qu'en 1786 que l'appellation « Bourbon » entrera dans l'usage, c'est que cette même année un comté du Kentucky est baptisé en l'honneur de la famille royale Française. L'Espagne, qui contrôlait le trafic maritime sur le Mississippi, laisse les Américains se servir du fleuve pour transporter leur marchandise. Le whiskey effectuera un voyage pouvant prendre des mois, en fonction du niveau des eaux, avant d'être vendu en Nouvelle-Orléans. Pour effectuer son périple, le whiskey est gardé dans des barils de chênes identifiés au lieu de leur provenance. Arrivé à destination, le bois a déjà altéré l'alcool qu'il contient; le whiskey du comté de Bourbon commence à se définir.

Des siècles plus tard, lorsque le Congrès américain a reconnu le bourbon comme le spiritueux national des États-Unis, ils ont aussi défini les critères particuliers auxquels devront adhérer tous les producteurs qui souhaitent en fabriquer. Un Bourbon doit être produit aux États-Unis, être composé de plus de maïs que de tout autre grains réunis, et passer au moins deux ans en fût de chêne. Ces barils ne doivent jamais avoir servi auparavant, de plus, on en carbonise l'intérieur afin d'influencer le whiskey de plus grande façon.

Il y a beaucoup à dire sur le Bourbon, et s'il est bien une chose dont les États-Unis puissent être fiers, c'est d'avoir eu un whiskey qui les a suivis à chaque étape de leur histoire : à l'époque des grandes découvertes, en temps de guerre, de paix et même de prohibition, quel fidèle compagnon! Le Bourbon est un whiskey qui fait plus que se boire; il se médite.à l'entraide. Plusieurs de ces néo-Américains apportaient, outre un grand héritage culturel, une connaissance approfondie de la distillation, et ils n'attendront pas longtemps avant de mettre leurs connaissances à profit.

À cette époque, les États-Unis cherchent à être autonomes; un grand nombre de lois sont adoptées dans le but de stabiliser le pays et d'amener un semblant d'ordre dans le Nouveau Monde. George Washington, distillateur de rhum et de whisky, impose une taxe sur tout ce qui sort des alambics de la nation. Cette imposition mènera à la révolution du whiskey, un soulèvement durant lequel Washington devra amener ses nouvelles .

HISTOIRE DE PUB

Humphrey Bogart dans Casablanca

BOIRE COMME DANS LES VUES

PAR MARIE-ÈVE BOURASSA

L'Amérique a ses classiques. Ses petites et grandes réalisations indémodables, ses passions. Qui dit « culture du rêve » dit du même coup « rêves brisés » ; alors qui dit « cinéma américain » le fait souvent avec un goût de « bourbon » sur la langue.

C'est sans doute parce que Raymond Chandler, auteur, en avait ingéré lui-même des litres lors de l'écriture du scénario, que « The Blue Dahlia » (1946) s'ouvre sur la célèbre réplique : « Bourbon straight with a bourbon chaser. » Sans doute. Sans doute aussi parce qu'un personnage qui boit du whiskey nous en apprend déjà sur sa personnalité.

Le moins qu'on puisse dire, c'est qu'un bourbon, ça a du caractère; à l'image de son consommateur. Le buveur de bourbon a besoin d'un alcool au moins aussi fort que lui, aussi costaud, parce que le buveur de bourbon est difficile à surprendre et ne s'en laisse pas imposer. C'est un pur et dur qui a non seulement du coeur, mais, plus souvent qu'autrement, du coeur tiraillé, mal traité, un peu cassé et il recolle les morceaux à coups de lampées de whiskey.

Et quand le buveur de bourbon se trouve à être une femme, il est, la plupart du temps, « overproof ».

Le buveur de bourbon, c'est James Stewart dans le classique de Noël « It's a Wonderful Life » (1946), Dustin Hoffman dans « The Graduate » (1967), Bill Murray dans « Groundhog Day » (1993).

C'est aussi Clint Eastwood, « l'homme » par excellence, le cowboy qui n'a pas froid aux yeux, le bon de « The Good, The Bad and The Ugly » (1966) et l'inspecteur de police qui fait sa propre loi de « Dirty Harry » (1971). L'icône du macho américain, cigarette au bec, envers et contre tous.

Ajoutons à la liste l'homme à la santé mentale précaire, parfois sympathique, souvent complètement cinglé, si bien incarné par Jack Nicholson. En ex-astronaute insolent (« Terms of Endearment » 1983), en détective privé balafré (« Chinatown » 1974) ou en avocat alcoolique («Easy Rider» 1969), Nicholson est un buveur de bourbon inoubliable. C'est d'ailleurs ce que Jack Torrance commande à Lloyd, le barman énigmatique de « The Shinning » (1980): une bouteille de bourbon, un verre et quelques glaçons. Malheureusement, qui s'y connaît un tant soit peu remarquera que Lloyd lui a donné une bouteille de Tennessee Whiskey: ça explique peut-être la tournure désastreuse des événements…

Mais celui qui a donné le ton à tous les autres, celui qui, on pourrait dire, a défini le profil de l'amateur de bourbon au grand écran, c'est Humphrey Bogart qui est toujours deux ou trois verres avant le reste du monde. Bogie, dans la peau de Rick, qui sirote seul un verre au bar, à Casablanca, en se remémorant le passé, en se demandant où ça a bien pu foiré… Bogie, dans l'imper et sous le chapeau de Sam Spade et Philip Marlowe, les détectives privés au verbe dégourdi, qui tombent toujours pour les mauvaises femmes. Bogie, dans sa vie, la sienne, qui déclare en entrevue: « Après huit verres de whisky, je suis en pleine possession de mes moyens. »

La loi du marché étant ce qu'elle est, le cinéma américain est devenu autre chose que de « l'art » pur et force nous est d'avouer que bien souvent la bouteille savamment placée entre les mains du personnage principal y est pour des raisons autres que celles du coeur. Pourtant, il existe encore de ces cinéastes romantiques et aimants qui prennent un malin plaisir à rendre hommage à leur whiskey préféré. C'est entre autre le cas de Sam Raimi (Evil Dead, Spiderman), grand amateur de Maker's Mark. Il a fait de son bourbon chouchou le poison de prédilection de Goblin, interprété par Willem Dafoe, et aurait même été jusqu'à dire que tous ses méchants boiraient du Maker's Mark! La rumeur veut que, pour le remercier, Maker's Mark se charge de fournir, non seulement à ses frais, mais à vie, le réalisateur en whisky.

> *Le moins qu'on puisse dire, c'est qu'un bourbon, ça a du caractère; à l'image de son consommateur. Le buveur de bourbon a besoin d'un alcool au moins aussi fort que lui, aussi costaud, parce que le buveur de bourbon est difficile à surprendre et ne s'en laisse pas imposer.*

La modération a bien meilleur goût. ÉducAlcool

LAST CALL/DERNIER SERVICE

PAR ALEXANDRE LEFEBVRE

T'as quelque chose sur le visage

Le mois de Novembre a enfin sa raison d'être! Fini le temps où ces quelques semaines ne servaient qu'à oublier l'Halloween et à se préparer pour Noël! Désormais, il y a Movember!!!

Depuis 2003, Movember sensibilise les gens du monde entier aux problèmes de santé des hommes. C'est à Melbourne, autour de quelques verres, qu'un groupe d'amis entreprend la noble mission d'informer la population quant aux enjeux de la santé masculine. À l'image des femmes qui ont fait du combat contre le cancer du sein une affaire mondiale, ils souhaitent faire une différence. Leur objectif : une plus grande visibilité pour la cause de la santé masculine. Leur outil : le poil, celui qui pousse entre la lèvre supérieure et le nez.

En tant qu'hommes, nous réalisons mal le pouvoir de la moustache

C'est avec la moustache que nos amis australiens décident de faire avancer leur propos, et le monde a su porter l'oreille puisque sept ans plus tard, Movember est devenu un mouvement international. Outre l'Australie : le Canada, les États-Unis, la Nouvelle-Zélande, l'Irlande et l'Angleterre participent de façon significative à l'effort. Rien que l'année dernière, c'est plus de 50 000 000 de dollars qui ont été récoltés!

À La Distillerie, certains s'en souviennent, nous nous sommes joints au mouvement lors de la dernière campagne. Nous avons eu tant de plaisir à garnir nos visages d'un noble pelage subnasal que nous récidivons. Ne soyez donc pas surpris si vous découvrez un nouveau côté de vos barmans, serveurs, busboys et portiers, encensez plutôt, comme il se doit, leur engagement et joignez votre propre moustache à notre effort.

Pas qu'une affaire de gars!

Movember c'est plus qu'une affaire d'hommes! Mesdames, sans vous, nous ne sommes que peu de choses. Au fil des années, la popularité de Movember et le courage nécessaire à la génération et l'entretien d'une belle moustache n'auraient pu être au rendez-vous sans le soutien, l'encouragement et les remarques positives de toutes les Mo-Sistas à travers le globe. Une Mo-Sista, c'est quoi? C'est une femme qui soutient la cause des hommes, c'est une femme qui a: un père, un frère, un fils, un conjoint ou un ami qui porte une moustache et qui veille à ce que le moral soit au plus haut. En tant qu'hommes, nous réalisons mal le pouvoir de la moustache; nous ne sommes pas à même de bien comprendre à quel point vous, les femmes, en êtes friandes. Alors, surtout ce mois-ci, ne vous gênez pas pour vanter la moustache et fondre devant le charme qu'elle dégage. Un bon mot pour la cause saura peut-être même vous attirer les foudroyantes lèvres que la moustache protège…

Maintenant, c'est le temps de se la faire pousser, la 'stache! On veut du poil, mais on veut aussi de nos moustaches qu'elles soient rentables. Ce mois-ci, vous serez sollicités par des moustachus, ils vous demanderont humblement de faire un don à la cause. Ne laissez pas passer cette occasion de transformer la face de la santé masculine. Unissons nos visages et nos portefeuilles, portons nos moustaches comme seuls des hommes savent le faire et faisons de la campagne Movember 2010 un retentissant succès! Merci du fond du cœur!

Alexandre Lefebvre

UN VERS DANS LE NEZ

ÉCRIT PAR ALEXANDRE LEFEBVRE

Haut Devis

Quand mon verre est plein, je le vide
Quand mon verre est vide, je le plains.
Avec un peu de whiskey dans le bide
Je peux dire que je me porte bien.

Si ma bouteille est pleine de Bourbon
Il n'y a plus rien pour me déplaire.
Je dirai que le temps est bon
Même en faisant face à l'hiver.

Chaque lampée de cet or liquide
Chauffe le corps et élève l'âme ;
Il rend les conversations fluides
Et réduit l'importance des blâmes.

Un gentilhomme qui sait bien boire
Ne boit d'ailleurs jamais trop tôt
Il préfère attendre le soir
Pour épancher son doux goulot

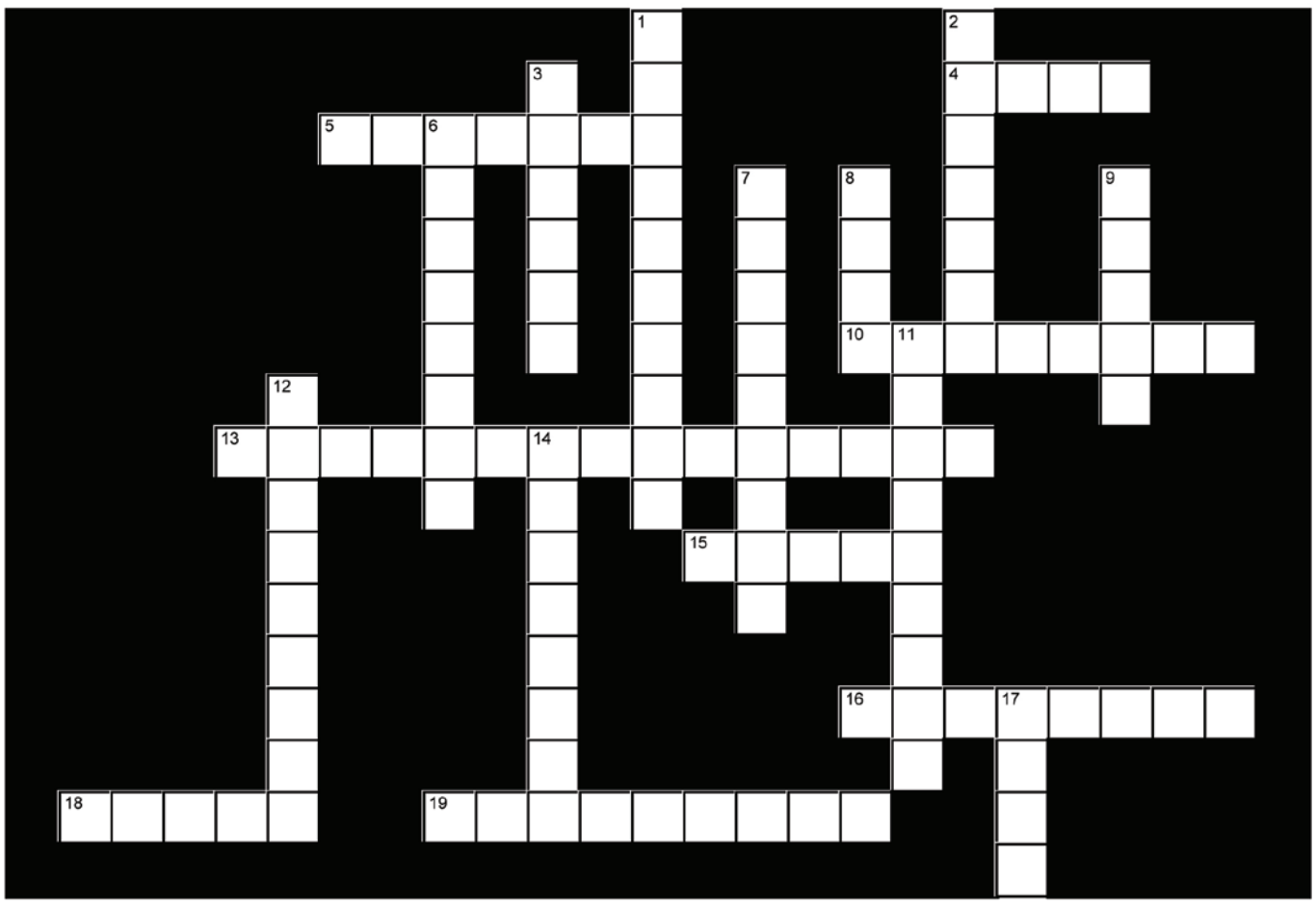
Il sait faire preuve de retenue
Ne conduis pas de grands écarts
Mais qu'à cela ne tienne s'il a bu :
Il fait toujours nuit quelque part.

Quel beau loisir, quelle belle affaire
Lorsqu'avec de bons compagnons
De relaxer et prendre un verre
Surtout si c'en est un de Bourbon!

Marie-È

" Donnez de la bière à un Irlandais pendant un mois et il en mourra. Un Irlandais est enduit de cuivre à l'intérieur, et la bière le fait rouiller. Par contre, le whiskey polit le cuivre et, ainsi, lui sauve la vie. "

- Mark Twain, Life on the Mississippi -



Horizontalement

4. Grain retenu par les brasseurs et les distillateurs pour ses propriétés enzymatiques.
5. Nom de famille du fondateur de Maker's Mark.
10. Nom du site où la distillerie Maker's Mark se trouve.
13. Les barils de whiskey descendaient le long du Mississippi pour s'y rendre.
15. Couleur de la cire qui scelle le bouchon d'une bouteille de Maker's Mark.
16. Par "Blue Grass State" on entent l'état du...
18. Le bourbon doit vieillir dans des fûts de...
19. Auteur de la citation du mois.

Verticalement

1. Premier président Américain et distillateur de whiskey.
2. En être une ne veut pas dire que l'on est une femme à barbe.
3. Outre du Bourbon et un agent édulcorant, un julep "Kentucky style" contient de la...
6. Mouvement fondé à Melbourne en 2003.
7. Nom de famille de l'interprète de Jack Torrance dans "The Shinning".
8. Le bourbon en est principalement composé.
9. Surnom de Humphrey Bogart.
11. Jack Daniel's n'est pas un bourbon, c'est un whisky dit...
12. On la laisse pousser tout le mois de novembre.
14. Auteur de nos éditoriaux.
17. Cause de la révolution du whiskey aux États-Unis.

DESIGN GRAPHIQUE : EKTOPLASME.COM

LE CLASSE...HIC!

MINT JULEP

PAR MARIE-EVE BOURASSA

C'était l'époque où on ne parlait pas encore de « cocktails », mais de « slings » et de « toddies » : un breuvage alcoolisé et sucré, servi chaud ou froid, avec ou sans muscade, avec ou sans menthe. Classification plutôt large. D'autant plus qu'entre le sling et le toddy, il y a le « julep ».

Entendons par « julep », à cette époque toujours : tout breuvage sucré, avec ou sans menthe, et préparé, à partir de 1831, avec de la glace. Voilà !

D'une simplicité désarmante, non ?

Oui et non : il est de ces simplicités d'une grande complexité et le « julep », avec ses dizaines de variations, ses centaines d'années d'existence et ses milliers d'histoires, a de quoi donner du fil à retordre aux plus passionnés. Alors, commençons par le commencement.

Justement : où se trouve-t-il, ce commencement ?

Le terme « julep » est un dérivé de l'arabe « julab » ou du perse « gul-ab », signifiant tous deux « eau de rose », et on le retrouve dans des textes médicaux datant d'aussi loin que 900 après J-C. Chez certains, il fait office de sirop sucré (sirop simple), chez d'autres, de « toute mixture médicinale sans solide ». On le retrouve ainsi, mêlé au jargon des apothicaires et médecins, jusqu'au XXe siècle.

On prétend que le Brandy Julep fait des miracles contre la malaria. C'est peut-être ce qui explique la popularité de l'élixir, déjà vers 1634, auprès des colons français qui explorent les territoires chauds et humides de l'Illinois, le Missouri, le Kentucky, le Tennessee, l'Arkansas, le Mississippi et la Louisiane.

Nous sommes pourtant toujours loin du « julep » tel qu'on le connaît aujourd'hui, c'est-à-dire « Kentucky Style » : avec du bourbon et servi dans un gobelet d'argent. Car voyez-vous, comme nous le mentionnions ci-haut, il existe masse de différents « juleps » : au moins autant de recettes qu'il y a d'états « sudistes »! Si celui que buvait les colons français était fait à partir de leur spiritueux de prédilection, le brandy, celui qui atterrit en Nouvelle-Orléans en 1793, avec l'arrivée des aristocrates blancs chassés de Saint-Domingue (République Dominicaine), est pour sa part gorgé de rhum.

C'est d'ailleurs vers les 1790 que l'on retrouve les premiers documents écrits parlant du « Mint Julep », celui qu'on aime : celui que l'on boit strictement par plaisir. En 1796, le poème « The Wedding. An Epic Poem » (auteur inconnu) fait rimer : «nymphs in garden picking tulips», avec : «maids preparing cordial juleps». Le julep a enfin cessé d'être un médicament et avec la qualité irréprochable des whiskeys du « Blue Grass State », le Kentucky devient la référence, tous États confondus.

Quel est donc le secret du Kentucky Mint Julep ? Difficile à dire, car il n'y a pas consensus sur le sujet. Certains clament que la menthe doit être pilée dans le verre, avec le sucre et un peu d'eau, alors que plusieurs prétendent que de piler l'aromate est un outrage : selon eux, quelques feuilles de menthe peuvent être délicatement placées dans le gobelet d'argent, simplement. Il y a aussi ceux pour qui la menthe n'a tout simplement pas sa place à l'intérieur du breuvage, mais plutôt sur le dessus : à titre de couronne, tout aussi décorative que parfumée.

Autre sujet de discorde : la paille. Avec ou sans ? Encore une fois, les avis sont partagés. Disons simplement que si paille il doit avoir, celle-ci devrait être de courte taille : un julep à la menthe ne se déguste pas seulement avec la bouche, c'est une expérience olfactive en soit.

Et la tasse d'argent, est-ce indispensable ? Indispensable : non. Préférable : oui. Soyons honnêtes ; le gobelet givré fait lui aussi partie d'une expérience « julep » inoubliable, bien que s'il est simplement servi dans un collins bien refroidi par temps chaud, l'élixir sera tout aussi rafraîchissant et divin.

Il est de ces simplicités d'une grande complexité et le « julep », avec ses dizaines de variations, ses centaines d'années d'existence et ses milliers d'histoires, a de quoi donner du fil à retordre aux plus passionnés.

Car comme nous venons de le constater, un « mint julep », c'est non seulement simple, mais vieux. Ça a changé, évolué, et voyagé jusqu'au Vieux Continent. Loin d'être le dernier, le « mint julep » est le premier cocktail américain à attirer l'attention mondiale et il occupe depuis 1938 le titre de « cocktail traditionnel » du Kentucky Derby.

S'il n'existe toujours pas de consensus, n'en existera sans doute jamais, sur le « comment faire » du julep à la menthe, le mode d'emploi en est simple :

1. Dégustez.

2. Appréciez.

Et il est un point sur lequel toutes les écoles de pensées s'entendent, du moins au Kentucky : il ne faut, en aucun cas, être chiche sur le bourbon.

AUTOUR DU TONNEAU

MARQUE DE COMMERCE

PAR ALEXANDRE LEFEBVRE

L'industrie du Bourbon en est une de franche camaraderie et de féroce compétition. Les différents distillateurs sont prêts à partager certaines de leurs techniques entre eux, mais ils doivent aussi partager le marché dont ils dépendent tous. Il devient donc primordial de savoir se différencier, d'être en mesure d'offrir un produit sans faille, aisément identifiable, et qui saura créer une fidélisation chez le consommateur. Chez Maker's Mark, cette réalité n'a jamais échappé à T. William Samuels, ou à sa femme Margie.

Élégantes et remplies d'un whiskey des plus fins, les bouteilles de Maker's Mark viennent ravir nos yeux et nos palais .

La relation de la famille Samuels avec le whiskey américain remonte à 1780, alors que Robert, un jeune officier de la milice pennsylvanienne, s'installe au Kentucky afin de devenir fermier et de faire du whiskey. Cinq générations plus tard, sa descendance s'occupe toujours au noble art de la distillation. C'est en 1953 que T. Williams Samuels achète et restaure une petite ferme ainsi qu'une distillerie, sur un lieu qu'il allait nommer Starhill.

Samuels conservait un legs familial plus grand que la tradition : des levures dont l'espèce date de l'époque d'avant la prohibition. Il demande l'aide d'une véritable légende dans le monde du Bourbon, Pappy Van Winkle, et établit sa recette. Samuels choisit de ne pas utiliser de seigle dans la composition de son whiskey, il choisira d'incorporer du blé, dans une proportion de 16 %, à son mélange de grain. Le reste de la recette est constitué de maïs (70 %), l'ingrédient de base de tout Bourbon, et d'orge maltée (14 %) pour les bénéfices de son action enzymatique lors de la fermentation.

Le whiskey commence à être produit, mais il ne devient du Maker's Mark que grâce à la contribution de Margie Samuels, la femme de T. William. Margie a quelques collections dont une de pièces en étain et une autre de vieilles bouteilles de Cognac. Elle fait remarquer à son mari que les pièces d'étains les plus fines portent toujours la marque de l'artisan gravée sur leur base, et que c'est à cette marque que l'on peut en reconnaître la qualité. Le nom Maker's Mark ira donc s'apposer sur le whisky produit chez Star Hill, mais pas avant un second, et non moins crucial, apport de la part de Margie. Les bouteilles de cognacs qu'elle conserve portent toutes un sceau de cire, qu'elle affectionne particulièrement pour leur charme. Les bouchons des bouteilles de Maker's Mark seront dès lors scellés à la main en étant plongés dans un bassin de cire rouge. Élégantes et remplies d'un whiskey des plus fins, les bouteilles de Maker's Mark viennent ravir nos yeux et nos palais grâce à ce fin mélange de savoir-faire et de mise en marché.

Aujourd'hui, c'est Bill Samuels Jr. qui est responsable des opérations de la distillerie Maker's Mark, et il veille à ce que l'innovation respecte la tradition, et que l'ensemble des étapes de distillation et d'embouteillage soient faites avec un souci du détail inégalé. Même lorsqu'à plein rendement, la distillerie ne peut produire que 38 barils de whisky par jour, soit deux petits lots (small batch). Les barils vieillissent dans des entrepôts, ayant de trois à sept étages, qui ne sont pas chauffés. Chez Maker's Mark, on préfère laisser la nature faire sa juste part du travail, et c'est le mouvement naturel des saisons qui amène le whiskey à vieillir. Les barils sont mis en rotation afin que chacun d'entre eux puisse profiter des différents degrés de chaleur entre le toit et les étages inférieurs de l'entrepôt.

Le Maker's Mark est un Bourbon unique, issu d'une riche tradition. Dans un verre, il excelle par lui-même, sur glace, et transforme un Manhattan en véritable délice. Goûtez le Maker's Mark en Julep, en Old Fashioned, en fait ; parlez à votre barman et découvrez par vous-même comment vous souhaitez déguster ce bourbon si versatile et distinctif.

EN GARNITURE...

PAR ALEXANDRE LEFEBVRE & MARIE-ÈVE BOURASSA

Selon Richard Barksdale Harwell dans « The Mint Julep » (2005), la première mention imprimée de la menthe comme ingrédient du julep daterait de 1803.

En iroquois, « Ken-tah-ten » (pour Kentucky) signifie « terre de demain ».

La réputation du « mint julep » est intimement liée avec l'histoire de son pays. Avant la Guerre de Sécession, on le dit vulgaire. Après celle-ci, il devient tout simplement divin et on peut se le procurer aussi bien à New York qu'à New Orleans.

1845. Originaire de Caroline du Sud, William Hayward Trappier quitte son Amérique natale et s'embarque vers l'Angleterre en emportant avec lui des barils de son très précieux bourbon. Il s'arrête donc faire la fête à Oxford, New College, où, à son grand désarroi, personne ne sait comment préparer le « mint julep ». Trappier s'empresse alors d'enseigner le fin art du julep à ses cousins britanniques et depuis, chaque 1er juin, et ce encore aujourd'hui, on y célèbre la journée du julep. Selon la rumeur, la tradition voulait aussi que l'on réserve un banc à Trappier, juste au cas où…

Chaque 28 de mai, on célèbre l'ouverture annuelle de la saison du julep. Il ne semble toutefois pas avoir de date de fermeture…

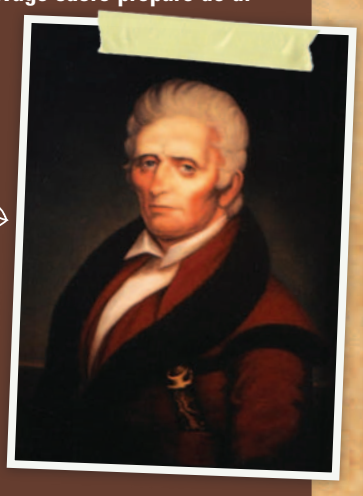
Outre le Colonel Sanders, le boxeur Mohamed Ali, l'auteur Hunter S. Thompson (« Fear and Loathing in Las Vegas »), le créateur de Donald Duck, Don Rosa et le réalisateur Gus Van Sant sont tous originaires de Louisville, Kentucky.

Makers Mark lançait cette année « Makers 46 ».

La Géorgie a longtemps prétendu que le julep serait né sur ses terres. Dans un « Georgia mint julep », on pile les feuilles de menthe avant de les arroser généreusement de brandy et de brandy de pêche.

Le mot « julep » possède plusieurs définitions, passant de « quelque chose pour rafraîchir ou clamer le feu de la passion » à « un breuvage sucré préparé de diverses façons. »

Daniel Boone a découvert le Kentucky. La femme de Bill Samuels est une de ses descendantes.



Pendant la guerre de Sécession, le Kentucky se déclara neutre et continua à affirmer sa neutralité tout au long de la guerre. Étant cependant situé entre les deux fronts, d'importants combats ont eu lieu sur ses terres.

DESIGN GRAPHIQUE : EKTOPLASME.COM

DESIGN GRAPHIQUE : EKTOPLASME.COM

Photos par Danny Rock - photographienomade.com

COCKTAILS DU MOIS.

Le mois dernier, quelques membres de notre équipe ont eu la chance de visiter la distillerie Maker's Mark, au Kentucky. Ce mois-ci, Jonathan Haman, Monika Beaulieu et Alexandre Genest se sont tous inspirés de cet incomparable whisky pour vous offrir respectivement le Dean's Cocktail, le Solero et le Daisy.

DEAN'S COCKTAIL ★ 8.50

0.3 oz Nectare d'Agave
1.75 oz Maker's Mark
0.5 oz Jus de citron frais
Cuillère à cocktail de Galliano

Préparation : Combiner tous les ingrédients dans un verre boston rempli de glaçons et remuer. Presser un gros zeste dans un verre à cocktail et ensuite déposer le zeste en « tulipe » dans le verre. Verser le mélange sans glaçon dans le verre et garnir de feuilles de basilic sur pic.

DAISY ★ 8.50/17

0.5 oz Southern Comfort
1.5 oz Maker's Mark
0.5 oz Jus de citron
0.5 oz Grenadine maison
7-up

Préparation : Combiner tous les ingrédients et agiter. Compléter avec le 7up. Décorer d'une rondelle de citron.

SOLERO ★ 8.50

0.75 oz Purée de fruit de la passion
0.75 oz Crème
1.5 oz Maker's Mark
0.5 oz Galliano
0.5 oz Sirop simple

Préparation : Combiner tous les ingrédients dans un verre boston rempli de glaçons et agiter. Servir dans un verre old fashionned, décoré d'une rondelle d'orange.

CARTE DE LA DISTILLERIE

LES COCKTAILS
(TYPE MARTINI)

BITTERSWEET SYMPHONY ★ **10,50**
Bombay Sapphire, Campari, Dubonnet, Cordial d'hibiscus

EDEN ★ **9,50**
Bombay Sapphire, Calvados, jus de pomme, jus de citron, sirop d'orgeat, trait de cannelle

FRAGGLE ROCK ★ **9,50**
Cazadores, Chartreuse, nectar d'agave, jus de lime, concombre

H&H ★ **11,50**
Hendrick's, cordial d'hibiscus, concombre

POIRE ASIATIQUE ★ **8,50**
Skyy, Soho, Midori, purée de poire, jus de citron, sirop simple

STRAWBERRY FIELDS ★ **8,50**
Jim Beam, purée de fraise, cordial de sureau, extrait de café

WHITE LADY #2 ★ **8,50**
Bombay Sapphire, Lillet, Cointreau, jus de citron, sirop simple, blanc d'œuf, verre rincé à l'Absinthe Hill's

WORD UP! ★ **8,50**
Bombay Sapphire, Noilly Pratt, Chartreuse, purée de framboise, cordial de sureau, poivre

NOUS SOMMES OUVERTS
7 JOURS
À PARTIR DE **16H**!

LES ALLONGÉS
(CHOIX DE FORMAT : 14OZ OU NOTRE FAMEUX POT MASON)

BACARDI MOJITO ★ **8,50/17**
Bacardi Superior, menthe, lime, sirop simple, soda

BASILIC ROMANTIQUE ★ **9,50/19**
Lillet, Bombay Sapphire, basilic, lime, purée de fraise, sirop simple, Martini Asti

BLUE HAWAII ★ **8,50/17**
Bacardi Coco, Bacardi Limon, Blue Curaçao, jus de citron, sirop simple, crème, jus ananas

COOLER LIME-GINGEMBRE ★ **8,50/17**
City Dry Gin, Triple Sec, jus de lime, sirop de gingembre, amers Regan's, Ginger Ale

HURRICANE ★ **8,50/17**
Bacardi Superior, Bacardi Black, purée de fruit de la passion, jus de lime, grenadine, jus d'orange

M'PEACHED ★ **8,50/17**
Canadian Club, pamplemousse, purée de pêche, jus de citron, sirop simple, 7up

MISSIONARY'S DOWNFALL ★ **9/18**
Bacardi Superior, Schnapp's au pêche, cubes ananas, menthe, 7up

ROCK'A'RULA ★ **8,50/17**
Amarula, angostura, blanc d'œuf, Root Beer

YARIBA YARIBA! ★ **9,50/19**
Cazadores, Triple Sec, jus de lime, jus de citron, sirop simple, grenadine maison, 7up

LES SHORT DRINKS
(GÉNÉRALEMENT + CONCENTRÉS EN ALCOOL)

ANGRY PIRATE ★ **9,50**
Captain Morgan Spiced, Sortilège, cubes orange pilés, angostura, servi sur glace concassée

CASTRO FLAMBÉ ★ **10,50**
Bacardi 8 ans, sirop simple, cubes de lime pilés, angostura flambé

CHASSE & PÊCHE ★ **8,50**
Canadian Club, Triple Sec, basilic, purée de pêche, sirop simple, jus de citron

CUCUMBER RICKEY ★ **9,50**
Bombay Sapphire, jus de lime, sirop simple, amers Reagan's concombre

HERBES D'ARANDAS ★ **9,50**
Cazadores, Apfelkorn, jus de lime, sirop d'orgeat, amers Reagan's

MAI TAI ★ **9,50**
Bacardi 8 ans, Bacardi Gold, Triple Sec, sirop d'orgeat, jus de lime, servi sur glace concassée

OMFG ★ **9**
Jim Beam, Cynar, cubes de pamplemousse pilés, sirop simple

XEPEC KAIPIROSKA ★ **8,50**
Skyy, Xérès Fino, jus d'aloès, cubes de lime pilés, sirop simple

UNE BONNE CAUSE SOUS NOTRE NEZ

MOVEMBER.COM

Les moustaches, portées par plusieurs employés de la Distillerie durant le mois de Novembre, appuient le mouvement «Movember» un organisme qui amasse des fonds au nom de «Prostate Cancer Canada». Pour de plus amples renseignements, ou pour faire un don, rendez-vous sur :

CA.MOVEMBER.COM

L'ARMOIRE À BOISSON

** IMPORTATION PRIVÉE
NOTEZ, LES DISPOS PEUVENT VARIER SELON LA SAQ

BRANDY

Boulard (calvados)	8/11,50
Cognac VS Global	7/9,50
Gaston de LaGrange VS	8/12,50
Gaston de LaGrange VSOP	11/19,50
Grappa De Negri	7/9,50
Pisco Soldeica	7/9,50
Raynal VSOP Brandy	6/8,50
Rémy Martin Grand Cru VS	9/13,50
Rémy Martin VSOP	12/20,00

GIN

Beefeater 24	8/11,50
Broker's	7/9,50
Bombay Sapphire	7/9,50
Citadelle	7/9,50
CITY Dry Gin	6/8,50
Hendrick's	8/11,50
Tanqueray	7/9,50
Tanqueray 10	8/11,50

RHUM/SPIRITUEUX DE CANNE À SUCRE

Appleton Reserve	8/11,50
Appleton V/X	7/9,50
Bacardi 8 ans	8/11,50
Bacardi Big Apple	7/9,50
Bacardi Blanc	6/8,50
Bacardi Coco	7/9,50
Bacardi Gold	7/9,50
Bacardi Limón	7/9,50
Bacardi Razz	7/9,50
Cachaça Leblon	7/9,50
Cachaça Pitù	7/9,50
Captain Morgan Brun	7/9,50
Captain Morgan Spiced	7/9,50
Cockspur 12	9/13,50
Havanah 7 ans	8/11,50
Havanah Anejo	7/9,50
Sailor Jerry Spiced Rhum**	8/11,50
St-James agricole Ambré	8/11,50

WHISKEY ÉCOSSE

Balvenie Double Wood	11/18,50
Bowmore 12	11/18,50
Chivas 12	9/14,50
Dewar's	6/8,50
Glenfiddich 12	8/11,50
Glenfiddich 18	13/22,00
Glenlivet 12	9/13,50
Glenmorangie 10	12/20,00
Grant's	7/9,50
Jonnie Walker RED LABEL	7/9,50
Lagavulin 16	15/25,00
Macallan 12	12/20,00

TEQUILA

Cazadores Z Reposado**	7/9,50
Don Julio Anejo**	15/25,00
Don Julio Blanco**	11/16,50
Don Julio Reposado**	13/21,00
Hornitos Plata**	11/16,50
Hornitos Reposado**	13/21,00
Jose Cuervo Tradicional **	8/11,50
Tres Generaciones Anejo**	14/23,00
Tres Generaciones Plata**	12/20,00
Tres Generaciones Reposado**	13/21,00

VODKA

42 Below**	7/9,50
Grey Goose	9/12,50
Grey Goose Citron	9/12,50
Grey Goose Orange	9/12,50
Grey Goose Poire**	9/12,50
Ketel One	7/9,50
Moskovskaya	7/9,50
Skyy	6/8,50
Zubrowka	7/9,50

WHISK(E)Y DU MONDE

Basil Hayden's	9/13,50
Blanton's	9/13,50
Booker's	13/21,00
Bulleit Bourbon**	8/11,50
Bushmills	8/11,50
Canadian Club Premium	6/8,50
Canadian Club 12 ans	7/9,50
Canadian Club 20 ans	12/20,00
Canadian Club 30 ans	28/45,00
Canadian Club Sherry cask	11/16,50
Crown Royal	7/9,50
Evan William's	10/14,50
Gentleman Jack	8/11,50
Jack Daniel's	7/9,50
Jack Single Barrel	9/13,50
Jameson	7/9,50
Jim Beam	6/8,50
Jim Beam Black Label	8/11,50
Knob Creek 9 ans	9/13,50
Maker's Mark**	8/11,50
Wild Turkey	7/9,50
Wiser's	6/8,50
Woodford Reserve	9/13,50

La modération a bien meilleur goût. Éduc'alcool